

- 6 -

調理のポイント

調理時間の目安／メニュー／ワンポイント

●予熱は必要ありません。●15分以上の調理は、タイマーが切れたあと、再び回して残り時間を合わせてください。
●メニューの目安時間は材料の温度・質・量・容器などで異なります。出来くあいを見ながら加減してください。

■油が落ちて発火しないように、油の出るものは必ずオープン皿を使う。

ヒーター 切換え つまみ	お 料 理 例	1回量	焼き網 受皿	調理 時間 (分)	メ モ
強 (1200W)	トースト	1～3枚		1.5～3.5	6枚切り(厚約2cm)の場合。1枚焼きの場合は調理時間を短めに合わせる。
	冷凍トースト	1～3枚		2～3.5	表面の霜は取り除く
	きりもち	4個		3.5～5	ワンポイントアドバイスを参照 ※10ページ
	焼きカレー	1皿		5～7	作りかた ※9ページ
	えびグラタン	2皿		5～9	作りかた ※8ページ
	冷凍ピザ	1枚		4～5	オープン皿にアルミホイルを敷く
中 (900W)	ホットドッグ	2本		5～7	アルミホイルで包む
	ピザトースト	2枚		7～11	オープン皿にアルミホイルを敷く 作りかた ※8ページ
弱 (600W)	常温ピザ	1枚		11～13	オープン皿にアルミホイルを敷く
	スイートポテト	6個		8～10	作りかた ※9ページ
	フライのあたため (エビフライの場合)	3尾		7～11	オープン皿にアルミホイルを敷く ★油などが垂れて燃える事があるため、必ず受皿を使う
	冷凍フライのあたため (鶏ささみ・唐揚げ・コロッケなど)	8個		9～11	
温め (300W)	バターロールのあたため	4個		3～5	加熱のしすぎに注意(こげそうな場合は、途中でアルミホイルをかぶせる)
	クロワッサンのあたため	4個		3～5	
	ラスク	6個		8～10	作りかた ※9ページ

●オープン皿を要する調理は、加熱するとオープン皿が反る場合があります。

お手入れ

プラグをコンセントから抜き、本体が冷めてからおこなってください。

こまめにお手入れを

庫内が汚れていたりパンくすなどがパンくすトレイにたまると、パンくすなどが燃えたり、熱効率が悪くなり、焼きムラの原因になったりします。汚れやパンくすなどを取り除き、ガラス窓もきれいにし、中がよく見えるようにお手入れしましょう。

オープン皿・パンくすトレイ

食器用洗剤(中性)を入れた水またはぬるま湯で洗い、乾いた布でふく。
※お手入れ後は、パンくすトレイを必ずもとの位置に取り付ける。
(取り付けないで使用すると床面を焦がすことがあります。)

本 体

食器用洗剤(中性)を入れた水にひたした、やわらかい布を固くしぼって汚れをふきとる。
洗剤が残らないように、乾いた布で二度ふきとる。

ヒーターガードについて

ステンレスを使用していますので加熱により変色しますが使用上問題ありません。
なお、熱で変色したものはとれません。

ご 注 意

- 必ずさし込みプラグをコンセントから抜き、本体を冷ましてから行う。
- ベンジン・シンナー・みかき粉・たわし・ナイロンたわしは使わない。(表面を傷つけます)
- ヒーターを傷付けたり、焼網を取り付ける時に当てたりしないよう取り扱いに注意する。
(ヒーターが割れるおそれがあります)
- ガラス窓に傷を付けない。(ガラス窓が割れるおそれがあります)
- オープン皿は汚れたままや、水を入れたまま放置しない。
- 焼網は濡れたままや、水に濡れたまま放置しない。(サビが発生するおそれがあります)

故障かな?と思ったら

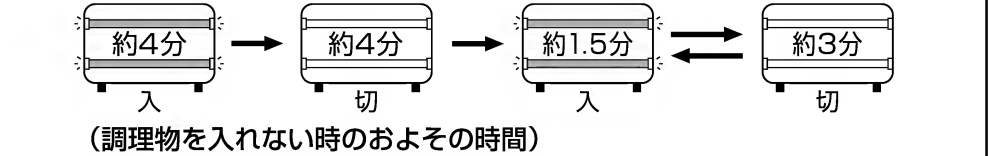
故障ではありません。修理を依頼される前に次の点をお調べください。

こんなときは	お調べいただくこと	
●加熱されない	●プラグが確実に差し込まれていますか?	▶ プラグを差し込む
	●タイマーはセットしましたか?	▶ タイマーを回す
●ヒーターがつかない、消える、または、ついたり消えたりする。	●続けて調理していませんか? サーマスタットが働いています。	▶ 下記「サーモスタットのはたらきについて」参照
●焼きムラができる	●調理物を中央に置いてありますか?	▶ 必ず庫内中央に置く
	●庫内が汚れていませんか?	▶ 庫内を清掃する
●角型パン3枚焼きのとき焼きムラができる	●手前側に置いていませんか?	▶ 奥側に置いてください
	●縦に置いていませんか?	▶ 横に置いてください
●トーストが焦げる	●加熱時間が長すぎませんか?	▶ P7の調理時間を参照してください
	●調理が終わって庫内に放置していませんか?	▶ 調理が終わったらすぐに取り出してください

サーモスタットのはたらきについて

●本品には過熱を防ぐためにサーモスタットが組み込まれていますので、調理途中に自動的にヒーターが消えたり、ついたりしながら調理を続けますが、故障ではありません。

●ヒーターの入切状態
タイマー15分にした場合(強:1200W)



冷凍食品の時は、ヒーターの入切のくり返しで中までしっかりあたためます。グラタンなど調理時間の長いものでも、ヒーターが切れている間は庫内の余熱によって中までほど良くあたためます。

お手軽メニュー (焼きカレー)

火力: 強 焼き時間: 5～7分

材料 (1人分)

冷ごはん……………200g
レトルトカレー……………1人分
溶けるチーズ……………20g
刻みパセリ……………適量

作り方

① 器にごはんを盛る。
② レトルトカレーを①にかけ、溶けるチーズと刻みパセリをのせる。
③ オーブントースターの焼き網にのせて焼く。

手作り スイートポテト

火力: 弱 焼き時間: 8～10分

材料(長形10cmのアルミケース6個分)

さつまいも(皮付き)…約400g
バター・砂糖…各25g
卵黄……………2個分
牛乳……………40ml
ブランデー……………少々
卵黄(ドリール用)……………1個分

作り方

① さつまいもは皮をむき(正味300g)ゆでて温かいうちにつぶし、(A)を加えてよく混ぜる。
② ①の生地を型に分け入れ、表面にドリール用の卵黄を塗る。
③ 受け皿に載せて火力・弱で8～10分焼く。

手作り ラスク

火力: 温め 焼き時間: 8～10分

材料 (4～6個分)

パン(食パン、フランスパンなどお好みのもの)を
粉砂糖……………60g
卵白……………20g
レモン汁……………少々

作り方

① パンを薄切りにして、ラスクの生地を作る。
② 粉砂糖に卵白を加えよく混ぜ、レモン汁を2、3滴たらし、アイシングを作る。
③ 先に用意したラスクの生地をトースターで焼き色をつける。
④ まだ熱いうちに、アイシングを片面だけ塗り、アイシングが冷めたら出来上がり。

ワンポイントアドバイス

連続調理

●毎回、扉を開けて約2分間庫内を冷まし、2回以降はタイマーを短めに合わせる
※庫内を冷まらずに続けて調理すると、初回より焼き色が淡くなったり、加熱不足になることがあります。
(調理の途中で庫内の過熱を防ぐためにサーモスタットが働いて、しばらくヒーターが消えたままになるため)
※加熱不足となった場合は、タイマーででき具合を見ながら焼く。

表面グリルを使用する場合

●種類・量により時間を調節
※調理済そうざい例: 天ぷら、からあげ、やきとりなど

冷凍パンを焼く

●表面に焼き色がついたら加熱を止めたまま、そのまま2～3分庫内に入れておく

きりもちを調理する場合

●下ヒーターの位置(網の中央)に合わせて均等に並べる
●種類・大きさ・量により調理時間を調節し、焼けくあいを見ながら焼く
●もちや焼網の表面の水分はふきなどでふき取ってから焼く
※焼網にくっつきやすくなります。
●表面に焼き色がついても内部がかたいときは、そのまま1～2分庫内に入れておく
●焼き上がったもちを庫内に置いたまま放置しない
※焼網にくっつきやすくなります。

冷凍食品(市販品)を焼く

●「オーブントースター用」を使う
※サーモスタットが働き、パッケージに記載の調理時間より長くなる場合があります。
※電子レンジ専用の冷凍食品は発火するおそれがあるので、使用しない。

背の高いものを焼く

●途中でアルミホイルをかぶせる(焼き色がつきすぎるため)
※アルミホイルをヒーターに接触させない。
(アルミホイルが溶けてヒーターの表面に付着し故障の原因になります。)

仕様

型 式	HTO-A2
定 格	交流100V 1200W
自動温度調節器	サーモスタット(固定式)
ヒーター切換えつまみ	1200W / 900W / 600W / 300W
タ イ マ ー	15分計(報知音つき)
大 き さ	外形寸法 幅31.0cm×奥行31.0cm×高さ22.6cm
	庫内寸法 幅27.0cm×奥行25.5cm×高さ8.5cm
質 量	約3.0kg(オープン皿含む: 約3.2kg)
電 源 コード長さ	約1m
付 属 品	オープン皿1枚

この製品は日本国内家庭用です。電源電圧や電源周波数の異なる海外では使用できません。
また、アフターサービスもできません。

保証とアフターサービス (必ずお読みください)

■保証書(裏表紙について)

保証書は、必ず「お買い上げ日・販売店名」などの記入をお確かめのうえ、販売店から受け取っていただき、内容をよくお読みの後大切に保管してください。
●保証期間はご購入の日から1年です。

■修理を依頼されるときは [持込修理]

12ページに従って調べていただき、なお異常のあるときは、使用を中止し、お買い上げの販売店に修理をご依頼ください。
●保証期間中は修理に際しましては、保証書をご提示ください。保証書の規定にしたがって、販売店が修理させていただきます。
●保証期間が過ぎているときは修理すれば使用できる場合には、ご希望により有料で修理させていただきます。

■ご不明な点や修理に関するご相談は

修理に関するご相談並びにご不明な点は、お買い上げの販売店または、「ご相談窓口」(14ページ)にお問い合わせください。

■ご転居されるときは

ご転居によりお買い上げの販売店のアフターサービスを受けられなくなる場合は、前もって販売店にご相談ください。ご転居先での日立の家電製品取扱店を紹介させていただきます。

■修理料金の仕組み

修理料金＝技術料＋部品代です。

技術料	診断、部品交換、調整、修理完了時の点検などの作業にかかる費用です。技術者の人件費、技術教育費、測定機器などの設備費、一般管理費などが含まれています。
部品代	修理に使用した部品代金です。その他修理に付帯する部材などを含む場合もあります。

ご相談窓口

(家庭電気製品の表示に関する公正競争規約による表示)

家電品についてのご相談や修理はお買い上げの販売店へ

なお 転居されたり 贈物でいただいたものの修理などで ご不明な点は下記窓口にご相談ください

修理などアフターサービスに関するご相談は エコーセンターへ

TEL 0120-3121-68
FAX 0120-3121-87

(受付時間)
9:00～19:00(365日)
携帯電話、PHSからもご利用できます。

商品情報やお取り扱いについてのご相談は お客様相談センターへ

TEL 0120-8802-28
FAX 03-3260-9739

(受付時間) 9:00～17:30(月～金) / 携帯電話、PHSからもご利用できます。
土曜、日曜、祝日と年末年始、夏季休暇など弊社の休日は休ませていただきます。

●「持込修理」および「部品購入」については、上記サービス窓口にて各地区のサービスセンターをご紹介させていただきます。
●お客様が弊社にお電話いただいた場合には、正確にご回答するために、通話内容を記録(録音など)させていただくことがあります。
●ご相談、ご依頼いただいた内容によっては弊社のグループ会社に個人情報を提供し対応させていただくことがあります。
●修理をご依頼いただいたお客様へ、アフターサービスに関するアンケートハガキを送付させていただくことがあります。
●保証期間中の修理依頼時は、保証書をご提示ください。

愛情点検

長年ご使用のオーブントースターの点検を!

●オーブントースターの補修用性能部品の保有期間は、製造打切後5年です。

このような症状はありますか

- プラグや電源コードが異常に熱くなる
- 電源コードに傷がついていたり、ふれると通電したりしなわたりする
- ヒーターが割れている
- タイマーが途中で停止することがある
- その他の異常、故障がある

故障や事故防止のため、電源スイッチを切り、電源コードをコンセントから抜いて、必ず販売店に点検をご依頼ください。
点検・修理に要する費用は、販売店にご相談ください。

本書および本機の使用により生じた損失、逸失利益または第三者からのいかなる請求についても当社では一切その責任を負いかねますので、あらかじめご了承ください。
改良のため、仕様の一部を予告なく変更することがあります。